RÉSOLUTION OIV-OENO 486B-2012

DÉTERMINATION DE L'ACTIVITÉ CELLULASE DANS LES PRÉPARATIONS ENZYMATIQUES - RÉVISION DE LA MONOGRAPHIE OENO 8/2008

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 iv de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Spécification des produits œnologiques »,

CONSIDÉRANT la résolution OENO 8/2008 adoptée par l'OIV,

DÉCIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » de modifier la résolution OENO 8/2008 publiée dans le Codex Œnologique International conformément aux modifications suivantes :

Détermination de l'activité cellulase dans les préparations enzymatiques

endo-(1→4)-)-β-D-glucanase

(EC 3.2.1.4 – CAS n° 9012-54-8)

(OENO 8/2008)

Spécifications générales

Ces enzymes sont généralement présentes parmi d'autres activités au sein de complexes enzymatiques. Sauf indication contraire, les spécifications doivent être conformes à la résolution OIV/OENO 365/2009 relative aux spécifications générales des préparations enzymatiques qui figure dans le Codex Œnologique International.

1. Origine

Référence est faite au paragraphe 5 « Sources d'enzymes et milieux de fermentation » de la monographie générale sur les préparations enzymatiques.

Les préparations enzymatiques contenant cette activité sont produites par fermentations directes, par exemple, de Aspergillus niger Trichoderma

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

longibrachiatum (T. reesei), Penicillium sp., Talaromyces emersonii ou Rhizopus oryzae.

2. Domaines d'applications

Référence est faite au Code International des Pratiques Œnologiques, OENO 11/04 ; 12/04 ; 13/04 ; 14/04 et 15/04.

Les enzymes catalysant la dégradation des polysaccharides des parois cellulaires du raisin, l'endo-(1→4)-β-D-glucanase principalement, sont utiles à l'accélération et à l'accomplissement du processus de macération des raisins. Elles ont également un effet positif sur la filtration et la clarification, permettant une dégradation enzymatique plus complète des polysaccharides.

Les points suivants sont maintenus inchangés :

3. Principe
4. Appareillage
5. Produits
6. Solutions
7. Préparation de la gamme étalon de glucose
8. Préparation de l'échantillon
9. Mode opératoire
10. Calculs
11. Caractéristiques de la méthode
12. Bibliographie

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012